

WEST

Generate Collection

L6: Entry 3 of 155

File: JPAB

Feb 4, 1997

PUB-NO: JP409030530A
DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 09030530 A
TITLE: BOTTLE

PUBN-DATE: February 4, 1997

INVENTOR-INFORMATION:

NAME

COUNTRY

NAGANO, TADAO

ASSIGNEE-INFORMATION:

NAME

COUNTRY

NAGANO TADAO

APPL-NO: JP07213911

APPL-DATE: July 18, 1995

INT-CL (IPC): B65 D 23/00

ABSTRACT:

PROBLEM TO BE SOLVED: To relieve dissatisfaction of those who are fond of liquor drinking complaining at lack of flavor in bottled sake as compared with casked sake.

SOLUTION: A wood bowl-like container in an appropriate depth is made of Japanese cypress or Japanese cedar, and the container is fitted closely to a bottle without the bottom 3. Then, the bottom of the container is made to serve as the bottom of the bottle, and the bottom is sealed with a sealing device 6.

COPYRIGHT: (C)1997,JPO

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開平9-30530

(43) 公開日 平成9年(1997)2月4日

(51) Int.Cl.⁹

B 6 5 D 23/00

識別記号

庁内整理番号

F I

B 6 5 D 23/00

技術表示箇所

Z

審査請求 未請求 請求項の数 1 書面 (全 3 頁)

(21) 出願番号

特願平7-213911

(22) 出願日

平成7年(1995)7月18日

(71) 出願人

595113646

長野 忠雄

大阪府枚方市杉山手1-3-8

(72) 発明者

長野 忠雄

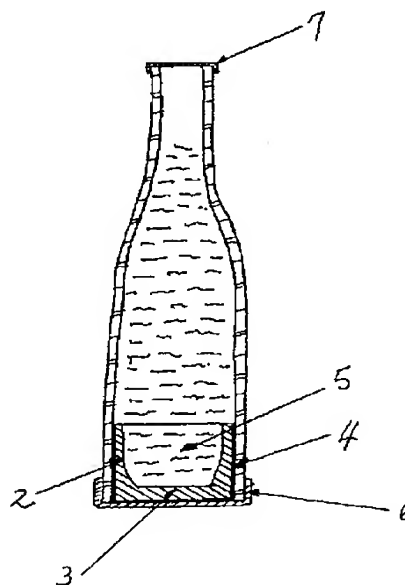
大阪府枚方市杉山手1-3-8

(54) 【発明の名称】 瓶

(57) 【要約】

【目的】 本発明は、瓶詰め酒が従来の樽酒に比べて芳醇な味覚に乏しく、味気ない面があつて愛飲家に不満があるため、この不満を解消させる目的で工夫されたものである。

【構成】 適当な深さを有する木製碗形の容器を檜材或るいは杉材で作リ、これを底のない瓶の胴体の内部に密着するように嵌め込み、この容器の底が同時に瓶の底となるように一致させると共に、この底を封緘具で封緘してこの瓶を完成する。



【特許請求の範囲】

【請求項1】 檜材或るいは杉材等酒樽用材で作られた適当な深さを有する椀型容器を、本来のガラス底のない瓶の胴体の底部に適合する形で、底の方から瓶の内部に嵌め込んで、その底部に木製容器を内蔵させた瓶。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【産業上の利用分野】この発明は、瓶の底部を形成するものが、檜材或るいは杉材等酒樽用材で作られた適当な深さを有する椀型木製の容器となっているから、単なるガラス瓶と異なり、このような瓶に入れられた酒類は、恰も酒樽に入れられた酒類のように、檜材或るいは杉材が作用する効果を受けて、結果的には芳醇な樽酒のように熟成されるため、愛飲家の要望に応えられるものとなる。

【0002】

【従来の技術】酒類の貯蔵は金属製タンクを用い販売用容器には専らガラス瓶等を用いる現状では、芳醇な酒の味覚について愛飲家の不満があることは否定できない事実である。紙の小袋に檜材の削り屑を入れ、これを酒瓶の中に吊して檜材の香りをつける方法が考えられているとしても、これは瓶詰め酒を買った人が、酒を飲むに際して特別にそのような作業をして、酒に仄かな檜材の香りつけることによって、樽酒を懐旧する思いを満足させるに過ぎず、本格的なものではない。況や瓶の中の酒類を芳醇なものに熟成させる効果は期待できないものである。

【0003】

【発明が解決しようとする課題】本発明は、瓶詰め酒が従来の樽酒に特有であった芳醇性に乏しく、味覚の上で味気ない面があって愛飲家の不満があるので、この不満を解消せようとするものである。

【0004】

【問題を解決するための手段】本発明は、瓶詰め酒に樽酒のような芳醇性を付与するための手段として、瓶の底部に特殊な工夫を施したものである。即ち、瓶の本来のガラス底のみを取り去り、これに代わるものとして、従来酒樽に使われていた檜或るいは杉材を用いて、瓶の底部に適合する形と適当な深さを有する椀形の容器を作り、これを底のない瓶の胴体内に嵌め込むことにより、実質的に木製容器をその底部に内蔵する特殊な瓶とするのである。このような瓶に酒類を入ると、形の上では瓶詰め酒ではあるが、実質的にはその相当量が酒樽用材で作られた容器に入れられたものと同じになるから、単なる瓶詰め酒ではなくなり、時間の経過と共に、近似的に樽酒の風味を持つものに変化して、愛飲家の満足を得ることとなる。

【0005】

【作用】本発明は、瓶の底部を構成するものが、檜材或るいは杉材等酒樽用材で作られた適当な深さを有する椀形容器をなすものであるから、この瓶に入れられた酒類は、その相当量が直接に檜材或るいは杉材等に接するから、これに関する限りは、従来の酒樽の持つ作用効果と同様の効果によって芳醇性を取得することとなる。このような効果は、時間の経過と共に瓶内の酒類全体に波及して、所謂愛飲家の好む樽酒に限りなく接近する。

【0006】

10 【実施例】以下図について、この瓶に係る本発明の実施例を述べる。

(イ)

【図1】に示した如く底のない瓶を造る。

(ロ)

【図2】に示した如く檜材或るいは杉材等を用いて、適当な深さを有する椀形の容器を作る。

(ハ)

【図3】に示した如く椀形の容器を瓶の底部に嵌め込む。

20 (ニ)

【図4】に示した如く瓶の底部に嵌め込まれた木製椀形の容器が瓶内から抜けないように金具6で封緘して、この瓶を構造的に完成する。

(ホ) 上記の如き瓶に酒類を入れ、瓶の口の上部を7で示す如く封緘をして酒類の販売用瓶詰めとする。

【0007】

【発明の効果】本発明に係る瓶に入れられた酒類が、瓶に内蔵された木製椀形の容器を満たす容量の割合は、瓶全体の酒類の容量の相当分を占めることとなるから、この容器を構成する檜材或るいは杉材が酒類に及ぼす作用効果は、時間の経過と共に漸次瓶内の酒類全体に波及し、恰も檜材或るいは杉材で作られた酒樽に入れられた酒類の如き芳醇なものに熟成されることとなる。

【図面の簡単な説明】

【図1】は底のない瓶の断面図で、1はその胴体の部分の断面。

【図2】は檜材或るいは杉材で作られ、適当な深さを有する椀形容器の断面図で、2は瓶の底部に近い胴体の内部に嵌め込まれた時、瓶の内壁に密着する部分の断面であり、3はこの容器の底の断面であると同時に、瓶の内部に嵌め込まれることによってこの瓶の底となる部分である。

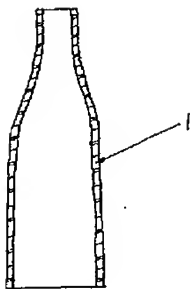
【図3】は上記の木製椀形容器を内蔵した瓶の断面図で、4は酒類の漏れるのを防止するためのゴム状弾性体。

【図4】は本発明に係る瓶に酒類を入れて瓶詰めとした商品の断面図であって、5は瓶中の酒類、6はこの瓶の底の封緘具、7は瓶の口の上部の封緘具を示す。

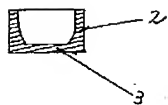
(3)

特開平9-30530

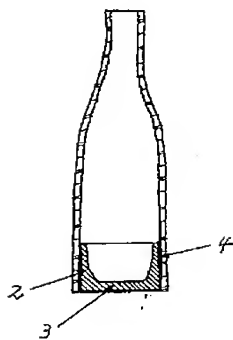
【図1】



【図2】



【図3】



【図4】

